

無印良品

電子レンジ・19L

型番 MJ-ER19A

家庭用

取扱説明書

- お買い上げありがとうございました。
 - ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
 - この取扱説明書は必ず保管してください。
- ※業務用として使用しないでください。







もくじ	ページ
■はじめに	
安全上のご注意	1～5
使える容器・使えない容器	6
各部のなまえとはたらき	7～8
■操作のしかた	
あたたため	9
1 牛乳	10
2 お弁当	11
3 おにぎり	12
4 お惣菜	13
5 解凍	14
6 解凍あたたため	15
加熱時間一覧表/冷凍保存のコツ	16
■こんなときは	
お手入れのしかた	17～18
お料理がうまくできない	19
故障かな？と思ったら	20
仕様/保証とアフターサービス	21～22

日本国内専用

Use only in Japan


安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

 危険	取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う危険があり、かつその切迫の度合いが高いことが想定されるもの	本文中に使用されている図記号の意味	
 警告	取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う危険があることが想定されるもの	 △ は、危険・警告・注意を示します。	
 注意	取扱いを誤った場合、使用者が軽傷を負うことが想定されるもの、および物的損害の発生が想定されるもの	 ⊘ は、禁止の行為を示します。 記号の中や近くの絵は具体的な禁止内容です。 左図の場合は、「分解禁止」です。	
		 ● は、行為を強制する内容を示します。 記号の中や近くの絵は具体的な指示内容です。 左図の場合は、「電源プラグを抜く」です。	

- * 1：重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- * 2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
- * 3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

ご使用の前

 **危険**


改造・分解・修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。

分解禁止

故障した場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

吸気口・排気口など、レンジ本体の穴やすきまに指やピン・針金などの異物を入れない

感電・けが・異常動作・故障の原因になります。

 **警告**

単相100V・定格15A以上の
コンセントを単独で使用する

他の器具と併用した分岐コンセントや延長コードを使うと、コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

電源コードを傷つけない
火災・感電の原因になります。

加工したり、無理に曲げたり、ねじったり引っ張ったり、束ねたりしないでください。重いものを乗せたり、はさみ込んだりしないでください。排気口・高温部・熱器具には近づけないでください。

傷んだ電源コードや電源プラグの差込みがゆるんだコンセントは使用しない

発火・感電の原因になります。

電源プラグの刃や、刃の取り付け面のほこりは確実にふき取る
ほこりが付着すると火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜くときに電源コードを引っ張らない

断線して感電や発火するおそれがあります。



長時間使わないときは電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電や漏電火災の原因となることがあります。

据え付けるとき

⚠ 警告



燃えやすいものや熱に弱いものを近づけない

引火・破裂するおそれがあります。

たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックなどの上に置いたり、カーテンやスプレー缶などを近づけないでください。



不安定な場所に置かない

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。

※もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。

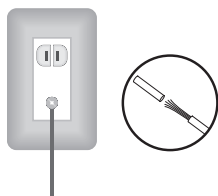


アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する原因になります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。アースの取り付け取り外しのときは電源プラグをコンセントから抜いてください。

●アース端子を使う場合

アース線が本体のアースねじにしっかり接続していることを確認してから、アース線先端の皮をむき、芯線部をアース端子につなぐ。電源プラグをコンセントから抜いた状態で接続してください。



●アース端子が無い場合

アース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)を行ってください。本体価格に工事費は含まれていません。

■アース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)が必要な据え付け場所

- ・湿気の多い場所
土間、コンクリート床、地下室、醸造・貯蔵所など
- ・水気の多い場所(漏電遮断器も設置必要)
水滴の飛び散る所、水を使う土間、洗い場などの水気の多い所

■アース線を接続できないもの

- ・ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針
法令で禁止されています。



使用前に、製品や付属品の梱包材はすべて取り除く

取り除かないと運転中に梱包材が発火し、火災・やけどのおそれがあります。



水のかかる所や、火気の近くに置かない

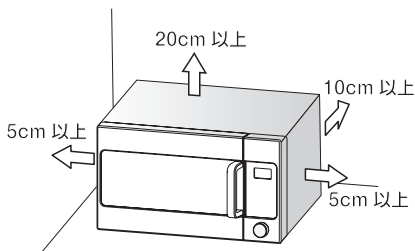
火災や感電・漏電、故障の原因となることがあります。

⚠ 注意



壁との間をあけて置く

過熱して発火したり、放熱や排気による壁の汚れ・変色・結露・故障のおそれがあります。



周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所に据え付けてください。

窓ガラスからは20cm以上離してください。

使用するとき

⚠ 警告



異常・故障時には、ただちに使用を中止する

すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ・自動的に切れないときがある。
- ・異常なおいがしたり煙が出る。
- ・運転中に異常な音や振動がある。
- ・スタートしても食品が加熱されない。
- ・電子レンジにさわると電気を感じる。
- ・ドアや庫内に著しい変形がある。
- ・その他の異常・故障がある。



子供だけで使わせない 幼児に触れさせない

感電・けが・やけどのおそれがあります。



加熱中に電源プラグを抜き差ししない

火災・感電のおそれがあります。

⚠ 注意



レンジ本体の上にものを置いたり、布などをかぶせたりしない

置いたものが過熱し、変形・変色するおそれがあります。



庫内の食品が燃え出したときはドアを開けない

ドアを開けると空気が入って勢いよく燃え出し、火災の原因になります。



回転皿、庫内底面やドアのガラスにものをぶついたり衝撃を加えない

破損して、けがのおそれがあります。

食品を出し入れするときに、回転皿のふちにあてたり、落としたりしないでください。ガラスにキズがつくと、使用中割れることがあります。

●食品が燃え出したら

1. 【とりけし】キーを押す。
2. 電源プラグをコンセントから抜く。
3. レンジ本体から燃えやすい物を遠ざけ火が消えるのを待つ。
4. 火が消えないときは、水か消火器を使って消火する。

※そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 注意



製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない

過熱して発火するおそれがあります。



殺菌・消毒や衣類の乾燥など調理以外の目的で使用しない

過熱や異常動作による発火・やけどのおそれがあります。



ドアにものをはさんだまま使用しない

電波もれによる障害が起きるおそれがあります。



ドアや庫内に無理な力や衝撃を加えない

転倒や落下、電波もれによる障害が起きるおそれがあります。

調理のとき

⚠ 注意



庫内がカラのまま加熱しない

故障・発火の原因になります。

- ・本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
- ・また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内にふれないでください。



殻密封性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れる

食品が破裂して、やけど・けがのおそれがあります。



卵はそのまま加熱しない

卵が破裂して、やけど・けがのおそれがあります。



缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える

また鮮度保持剤(脱酸素剤)は取り除いてから加熱します。

発火・破裂・けが・やけどのおそれがあります。

電子レンジで卵を加熱すると、内部も同時に急激に加熱され膨張します。殻や、卵黄膜によって密閉状態となっているため、一気に破裂してやけどをする原因になります。また取りだした後に、突然破裂することもあります。

・卵はよく割りほぐしてから加熱してください。

・ゆで卵は作らないでください。

・ゆで卵のあたためなおしもしないでください。



アルミホイル、金属容器、金串は使用しない

火花が発生するおそれがあります。

金銀模様のある容器・アルミで加工した紙箱なども使用しないでください。



食器や食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温になっていたり、ラップをはずすときに蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。

⚠ 注意



食品は加熱しすぎない

発煙・発火・やけどのおそれがあります。

飲みもの(コーヒー、牛乳、水など)、生クリームなどの油脂分の多い液体は、取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。

・飲みものは加熱する前にスプーンなどでよくかき混ぜてください。

食品の加熱しすぎは発煙・発火の原因となります。

・手動で加熱する場合は 16 ページの設定時間の目安を参考に時間を設定し、様子を見ながら加熱してください。

・自動で加熱する場合は、分量、容器、ラップのかけ方など取扱説明書の記載内容を守ってください。

容器が熱くなり、割れたり溶けるおそれがあります。

お手入れのとき

⚠ 警告



プラグを
抜く

お手入れの際は、電源プラグを コンセントから抜く

感電やけがのおそれがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電のおそれがあります。

お願い

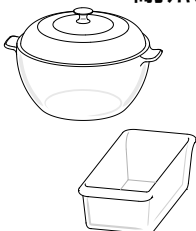
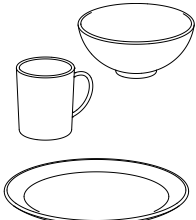
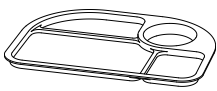
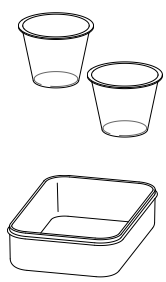
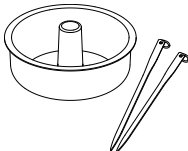
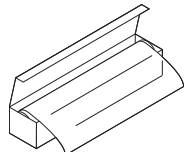
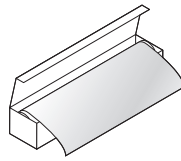
●レンジ本体は、テレビ・ラジオ・無線機器(無線 LAN)やアンテナ線などから3m以上離す
雑音や映像の乱れ、通信エラーの原因になります。

●本書に記載している材料・分量調理方法で加熱する
記載している内容と違うと、仕上がりが悪くなる原因になります。
指定分量以外の場合や市販の料理本などの調理は、手動で様子を見ながら加熱してください。

●食品や調味料などを庫内に入れたままにしない
間違えて運転した際、発火・火災のおそれがあります。

●食品カスや油などが付いたまま加熱しない
バターやチーズなど油脂分の多い食品が庫内に付着したまま使用すると発煙や発火の
原因になります。

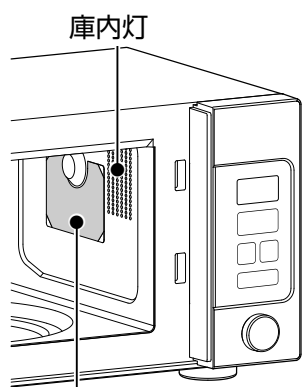
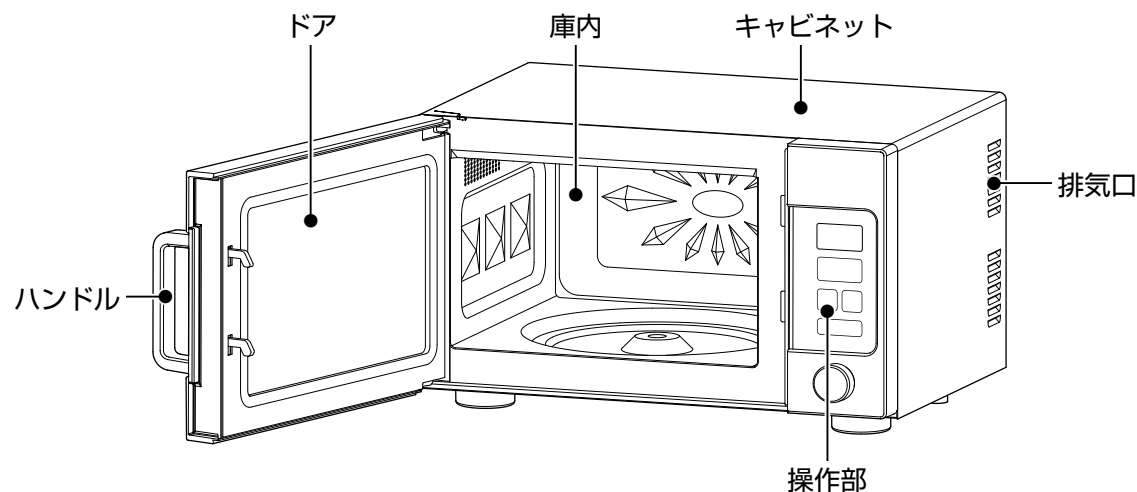
使える容器・使えない容器

使える容器	使えない容器
<p>耐熱性ガラス容器</p>  <p>ただし、急に冷やすと割れることがあります。</p>	<p>耐熱性のないガラス容器</p>  <p>カットガラスや強化ガラスも使えません。</p>
<p>陶器・磁器</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・ただし、色絵付け・ひび模様・金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花が出るので使えません。 ・素焼きの陶器など吸水性の高いものは、熱くなることがあるので注意してください。 	<p>熱に弱いプラスチック容器</p> <p>耐熱温度 140℃未満のものや電波で変質するものは、変形したり燃えたりするおそれがあります。</p>  <p>ポリエチレン・スチロール・メラミン・フェノール・ユリア樹脂など</p>
<p>耐熱性プラスチック容器</p> <p>耐熱温度が 140℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・熱に弱いふたや、密閉性の高いふたは、はずしてください。 ・時間をかけすぎると、変形したり、燃えたりすることがあります。 ・ただし、砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。 	<p>金属製容器・金串</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・アルミやホーローなどの金属容器も使えません。 ・アルミで加工した紙箱やパックなども火花が出ることがあるので使えません。
<p>耐熱性のあるラップ類</p> <p>耐熱温度が 140℃以上のもので「電子レンジ使用可」の表示のあるものは使えます。</p>  <p>砂糖やバター、油を使った料理など高温になる食品には使えません。</p>	<p>アルミホイル</p> <p>ただし、電波を反射する性質を利用し、加熱しすぎる部分をおおうなど部分的に使えます。</p>  <p>このとき庫内壁面やドアに触れると、火花が出て破損や故障のおそれがあるので注意してください。</p>
	<p>木・竹・紙製品、漆器など</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・焦げたり、燃えたり、火花が出ることがあります。 ・塗りがはげたり、ひび割れ、変色のおそれがあります。 ・特に針金やホッチキスを使っているものは、そこに電波が集中して燃えやすくなります。

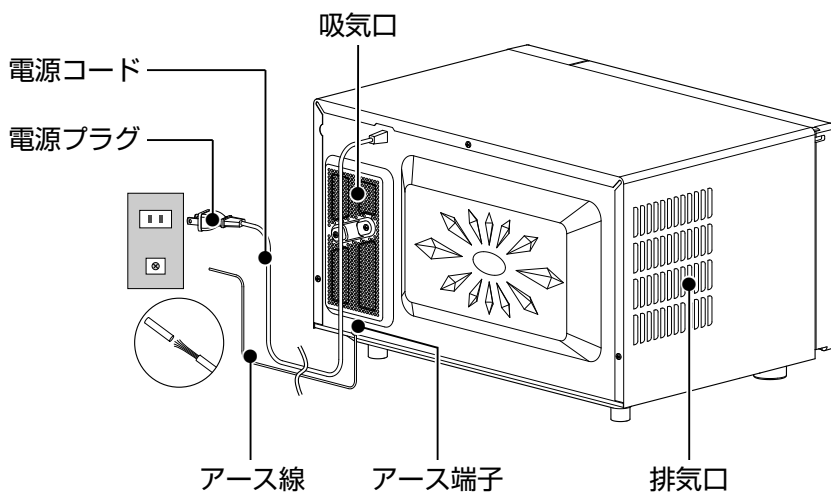
※材質や耐熱温度がわからない容器はご使用にならないでください。

各部のなまえとはたらき

本体

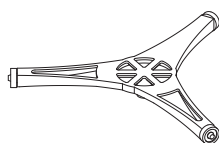


電波の出口カバー
カバーは絶対にはずさない
でください。



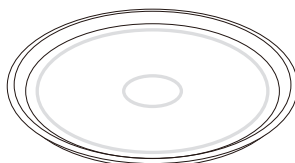
付属品

回転台 1 枚



庫内底面の中央部にはめ込みます。

回転皿 1 枚



ガラス製です。強い衝撃を与え
ると割れたり欠けたりするおそれ
があります。

取扱説明書(本書) 1 冊

取扱説明書

保証書 1 枚

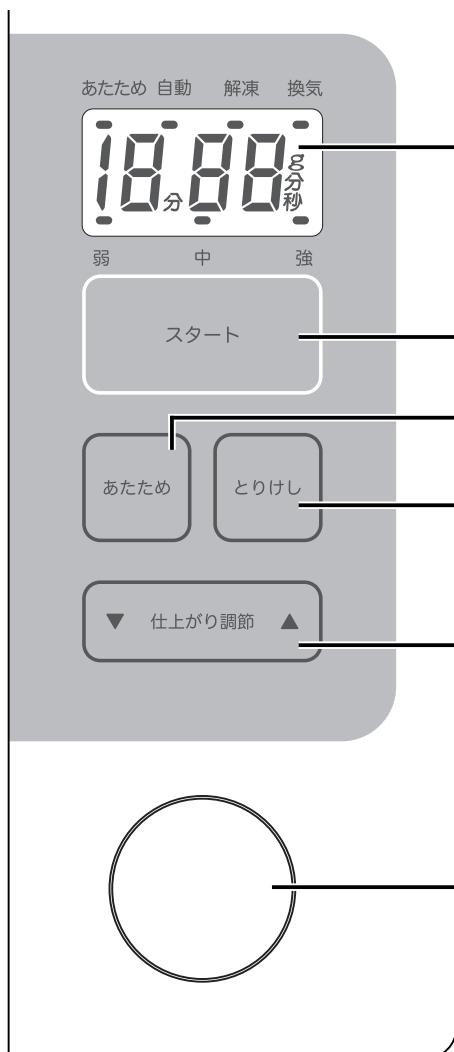
保証書

※回転台と回転皿は、常に庫内にセットしておきます。

操作部

ご使用の前に

各部のなまえとはたらき



表示部

ダイヤルメニューの番号・加熱の残り時間などを表示します。
加熱方法などは表示部上下のマークの点灯や点滅でお知らせします。

スタートキー

加熱をはじめるときに使用します。途中でドアを開け、再び加熱をはじめるときにも使用します。

あたためキー

加熱時間を手動で設定して加熱するときを使用します。
→ P.9

とりけしキー

押し間違えたときや途中で加熱をやめたいときに使用します。

仕上がり調節キー

自動加熱調理の仕上がり調節するときを使用します。
中は標準です。

ダイヤル

時間の設定やダイヤルメニューの選択に使用します。

ダイヤルメニュー

表示部にメニュー番号が表示されます。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

自動電源オフ機能

待機時消費電力を節約するために、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源が入らないようになっています。
ドアを開閉することで電源が入り、表示部に【0】を表示します。
電源「入」の状態では放置すると、約5分後に自動的に電源が切れます。

手動 あたため

常温・冷蔵保存の食品をあたためます。



加熱できる分量

約100～500g

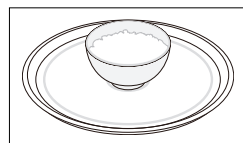


ポイント

- * お酒のかんをするときは、徳利の7分目くらいまでお酒を入れ、首の細い部分をアルミホイルでおおうと、加熱ムラが少なくなります。
△アルミホイルが庫内壁面やドア内側の窓に触れないようご注意ください。
- * 牛乳をあたためるときは、回転皿の中央をさけて置くと、加熱ムラが少なくなります。→ P.10
- * ごはんをあたためるときは、加熱前に少量の水をふりかけると、しっとりと仕上がります。

1

食品を庫内に入れる



2

あたため

を押す



3

ダイヤルを回して時間を合わせる

時間設定範囲：10秒～15分00秒



4

スタート

を押す

加熱の残り時間を表示します。

※仕上がり調節キーは使えません。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す

取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(5分間)

お願い

- * 生卵やゆで卵、目玉焼きなどの加熱は絶対にしないでください。破裂のおそれがあります。
- * 小さく切った野菜や少量の野菜を加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがありますので様子を見ながら加熱するようにしてください。

自動

1 牛乳

冷蔵の牛乳をあたためます。



加熱できる分量

1～2杯（1杯約200ml）



ポイント

- * 200mlの分量が8分目に入る広口のマグカップを使用します。
- * 2杯同時に加熱するときは、容器の大きさをそろえます。
- * 牛乳は、冷蔵庫から出したてのものをあたためます。

お願い

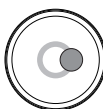
- * 加熱前と加熱後にかき混ぜてください。
- * 加熱後にもう少しあたためたいときは、「手動 あたため」で様子を見ながら加熱してください。→ P.9

1

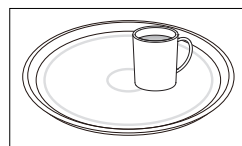
食品を庫内に入れる

回転皿の中央をさけて置きます。

1杯のとき



2杯のとき



2

メニューを選択する

ダイヤルを回して、メニューを選択してください。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

1杯



2杯



3

仕上りを調節するときは

▼ 仕上がり調節 ▲ を 押す

- ▲ (強) …仕上りを強くするとき・1杯分の量が多いとき
- ▼ (弱) …仕上りを弱くするとき・1杯分の量が少ないとき

例) 2杯・仕上がり(強)



4

スタート

を押す

キーを押してしばらくすると
加熱の残り時間を表示します。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す

取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。(5分間)

操作のしかた

あたため／1牛乳

自動

2 お弁当

コンビニエンスストアなどで売られているお弁当をあたためます。



加熱できる分量

1 個 (約400g)



ポイント

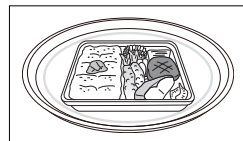
- * 回転皿からはみ出さない大きさのものを加熱します。
- * ラップやふたなどの包装は、はずして加熱します。
- * 食品の種類によって仕上がりは違います。

お願い

- * ゆで卵やうずらの卵、アルミカップなどの金属容器、タレなどが入った容器や袋は加熱前に取り出してください。火花が出たり、破裂のおそれがあります。
- * 加熱後にもう少しあたためたいときは、「手動 あたため」で様子を見ながら加熱してください。→ P.9

1

食品を庫内に入れる



2

メニューを選択する

ダイヤルを回して、メニューを選択してください。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

1 個 (400g)

あたため 自動 解凍 換気



3

仕上がりを調節するときは

▼ 仕上がり調節 ▲ を 押す

- ▲ (強) …仕上がりを強くするとき・量が多めのとき
- ▼ (弱) …仕上がりを弱くするとき・量が少なめのとき

例) 仕上がり (強)

あたため 自動 解凍 換気



4

スタート

を 押す

キーを押してしばらくすると
加熱の残り時間を表示します。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す

取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。(5分間)

自動

3 おにぎり

コンビニエンスストアなどで売られているおにぎりをあたためます。



加熱できる分量

1～3個



1

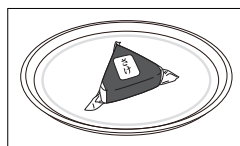
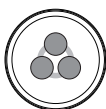
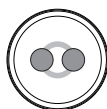
食品を庫内に入れる

回転皿の中央に寄せて置きます。

1個のとき

2個のとき

3個のとき



2

メニューを選択する

ダイヤルを回して、メニューを選択してください。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

1個



2個



3個



3

仕上がり調節するときは

▼ 仕上がり調節 ▲ を 押す



(強) …仕上がり強くするとき



(弱) …仕上がり弱くするとき

例) 3個・仕上がり(強)



4

スタート

を 押す

キーを押してしばらくすると
加熱の残り時間を表示します。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す

取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。(5分間)

操作のしかた

2 お弁当 / 3 おにぎり

自動

4 お惣菜

コンビニエンスストアなどで売られているお惣菜をあたためます。



加熱できる分量

100～500g



ポイント

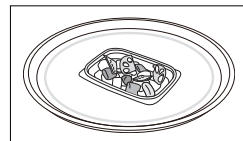
- * 回転皿からはみ出さない大きさのものを加熱します。
- * ラップやふたなどの包装は、はずして加熱します。
- * 食品の種類によって仕上がりは違います。

お願い

- * おでんや煮物などのゆで卵は加熱しないでください。破裂のおそれがあります。
- * 加熱後にもう少しあたためたいときは、「手動 あたため」で様子を見ながら加熱してください。→ P.9

1

食品を庫内に入れる



2

メニューを選択する

ダイヤルを回して、メニューを選択してください。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

100g



200g



300g



400g



500g



3

仕上りを調節するときは

▼ 仕上がり調節 ▲

を押す



(強) …仕上りを強くするとき・量が多めのとき



(弱) …仕上りを弱くするとき・量が少なめのとき

例) 500g・仕上がり(強)



4

スタート

を押す

キーを押してしばらくすると
加熱の残り時間を表示します。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す
取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。(5分間)

自動

5 解凍

生ものの解凍をします。解凍後、調理をするときに使います。



解凍できる分量

100～500g



ポイント

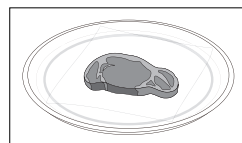
- * 魚の身の細い部分など、早く解凍されるところにはアルミホイルを巻きます。
△アルミホイルが庫内壁面やドア内側の窓に触れないようご注意ください。
- * ラップで包んだり、おおった状態では上手に解凍できません。

お願い

- * 必ず完全凍結したものをお使いください。
- * 食器は使用しないでください。
- * 解凍前の庫内が高温のときは、しばらく冷ましてからご使用ください。

1

食品を庫内に入れる
回転皿にラップを敷いて
その上に食品を置きます。



2

メニューを選択する
ダイヤルを回して、メニューを選択してください。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

100g



200g



300g



400g



500g



3

仕上りを調節するときは

▼ 仕上がり調節 ▲ を 押す

- ▲ (強) …仕上りを強くするとき・量が多めのとき
- ▼ (弱) …仕上りを弱くするとき・量が少なめのとき

例) 500g・仕上がり(強)



4

スタート を 押す

キーを押してしばらくすると
加熱の残り時間を表示します。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す
取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。(5分間)

操作のしかた

4 お惣菜 / 5 解凍

自動

6 解凍あたため

冷凍保存の食品をあたためます。



加熱できる分量

100～500g



ポイント

* 冷凍ごはんの解凍あたためを標準として設定しています。

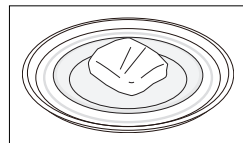
分量	標準加熱時間
100g	約1分40秒
300g	約4分30秒
500g	約7分20秒

お願い

- * 必ず完全凍結したものをお使いください。
- * 加熱前の庫内が高温のときは、しばらく冷ましてからご使用ください。
- * 加熱後にもう少しあたためたいときは、「手動 あたため」で様子を見ながら加熱してください。→ P.9

1

食品を庫内に入れる



2

メニューを選択する

ダイヤルを回して、メニューを選択してください。

ダイヤルメニュー

- 1 牛乳
- 2 お弁当
- 3 おにぎり
- 4 お惣菜
- 5 解凍
- 6 解凍あたため
- 7 換気

100g



200g



300g



400g



500g



3

仕上がり調節するときは

仕上がり調節

を押す

▲ (強) …仕上がり強くするとき・量が多めのとき

▼ (弱) …仕上がり弱くするとき・量が少なめのとき

例) 500g・仕上がり(強)



4

スタート

を押す

キーを押してしばらくすると
加熱の残り時間を表示します。

終

終了音が鳴ったら食品を取り出す
取り忘れがあると1分ごとにブザーが鳴って
お知らせします。(5分間)

加熱時間一覧表

食品の種類や状態、加熱前の温度などによって仕上がりが異なりますので様子を見ながら加熱してください。

一覧表の加熱時間は目安です。

ごはん・おかず

食 品 名	分 量	加熱時間	ラップ
ごはん	1 杯 (150g)	約 1 分 10 秒	－
チャーハン・ピラフ	1 人前 (250g)	約 2 分 10 秒	－
みそ汁	1 人前 (150g)	約 1 分 50 秒	－
カレー・シチュー	1 人前 (300g)	約 3 分 40 秒	○
コンソメスープ	1 人前 (200g)	約 2 分 10 秒	－
ポタージュスープ	1 人前 (200g)	約 2 分 10 秒	○
焼き魚	1 切 (80g)	約 50 秒	○
煮魚	1 切 (100g)	約 1 分	○
ハンバーグ	1 個 (80g)	約 50 秒	－
天ぷら	100 g	約 50 秒	－
コロッケ	2 個 (150g)	約 1 分 30 秒	－
トンカツ	1 枚 (100g)	約 1 分	－
肉まん	1 個 (70g)	約 50 秒	○
あんまん	1 個 (70g)	約 40 秒	○
シューマイ	10 個 (180g)	約 1 分 50 秒	○
焼そば	200 g	約 2 分	－
野菜のいため物	150 g	約 1 分 30 秒	－
野菜の煮物	200 g	約 1 分 30 秒	－

飲みもの

食 品 名	分 量	加熱時間	ラップ
牛乳	1 杯 (200ml)	約 1 分 30 秒	－
コーヒー	1 杯 (150ml)	約 1 分 20 秒	－
お酒	1 杯 (150ml)	約 1 分 20 秒	－

野 菜

食 品 名	分 量	加熱時間
根菜類	じゃがいも	1 個 (約 110g)
	さつまいも	1 本 (約 200g)
	さといも	100 g
葉菜類	にんじん	100 g
	ほうれん草	200 g
	春菊	200 g
	白菜	100 g
果・花菜類	キャベツ	100 g
	かぼちゃ	100 g
	ブロッコリー	100 g
	カリフラワー	200 g
果・花菜類	グリーンアスパラガス	100 g

野菜加熱のポイント

根菜類 洗った後の水滴をつけたままラップで包み、ラップの重なり合う部分を下にして回転皿に直接のせます。

丸ごと加熱



じゃがいも

- * 皮つきのままラップをします。
- * 2 個以上のときは、できるだけ大きさをそろえて重ならないように並べます。

切って加熱



じゃがいも

- * 皮をむき、大きさをそろえて切り、重ならないようにならべてラップをします。

葉・果菜類 洗った後の水滴をつけたままラップで包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせます。

葉菜類



ほうれん草

- * 葉と茎を交互に重ねてラップをします。
- * 太い茎には十文字に包丁を入れます。
- * アクのある野菜は、加熱後すぐ流水にさらしてアク抜きをし、冷水にとって色止めをします。

果・花菜類



ブロッコリー

- * 大きさをそろえて切り、重ならないようにならべてラップをします。

冷凍保存のコツ

加熱前の庫内の温度や食品の温度、食品の種類、状態によって仕上がりは異なります。

解 凍

- バランなどの飾りや敷きものは取り除いてください。
- 1 回分ずつに小分けし、3 cm 以下の厚みになるように平たく形を整えた状態でラップをしてください。
- かたまり肉の場合は、用途に応じて切り分けた状態でラップをしてください。その際、極端に薄くならないようにご注意ください。

解凍あたたため

- ごはん類は、1 回分ずつに分けて 3 cm 以下の厚みになるように平たく形を整えた状態でラップをしてください。
- カレー・シチュー類は、耐熱容器なら 7 分目くらいに、フリージングパックなら 3 cm 以下の厚みになるようにしてください。

お手入れのしかた

■汚れはこまめにふき取り、常に清潔にしてご使用ください。

庫内や付属品が汚れたまま使用すると、汚れがこびりついたりさびや腐食・悪臭のもとになります。また、食品カスや汁・油などがついたまま使用すると、火花や発火・発煙の原因になります。レンジ本体の周辺も清潔にしてください。

■長時間で使用にならないときは、電源プラグをコンセントから抜いて各部のお手入れをし、湿気やほこりがかからない状態にしておいてください。



お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、レンジ本体や付属品が冷めてから行う
感電やけがのおそれがあります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電のおそれがあります。

庫内・ドアの内側

かたく絞った布で水拭きする

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭き、その後、水拭きして洗剤をきれいに拭き取ってください。

※庫内底面は、必ず回転台をはずしてお手入れしてください。

※庫内を強くこすらないでください。

電波の出口カバー（絶対にはずさないでください。）

食品カスが付着したまま使用すると、焦げたり火花が出たりすることがありますのでこまめにお手入れしてください。

強くこすると破損のおそれがありますのでご注意ください。

カバーをこするとまれに粉末が付着することがありますが無害です。

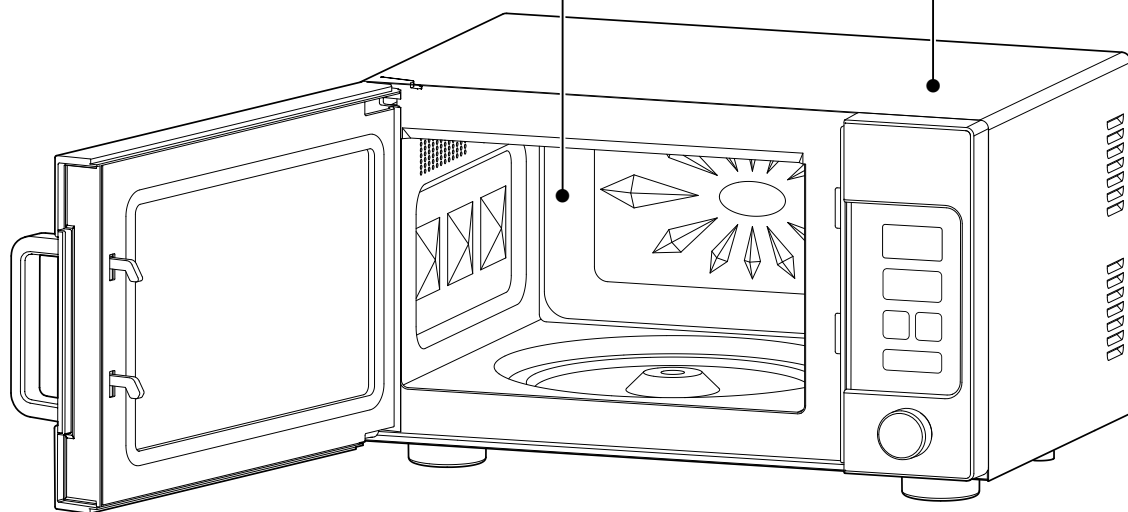
キャビネット・ドア

かたく絞った布で水拭きする

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤をしみ込ませた布で拭き、その後、水拭きして洗剤をきれいに拭き取ってください。
※水をかけないでください。

吸気口・排気口

乾いた布で定期的にはこりを取り除いてください。



回転台・回転皿

スポンジで洗い、十分に水気を拭き取る

やわらかいスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗います。

※出し入れの際に庫内にあてないようにご注意ください。

※回転軸部周辺のすき間などの食品カスも、きれいに拭き取ってください。

■回転台のはずしかた

回転台の中央部をつかんで真上に持ちあげる。

回転台の周囲を持って無理に引っ張ると、回転台が変形したり、回転軸部分が破損するおそれがあります。

※取り付けの際にもご注意ください。

■庫内のにおいが気になるときは「換気」をしてください。
香りの強い食品のあたためをしたときなどにご使用ください。

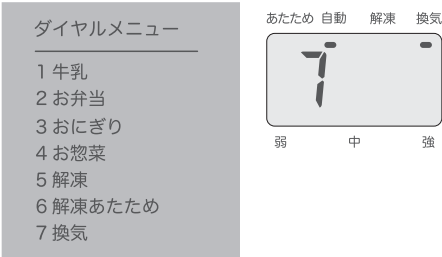


1

庫内を確認する
食品は取り出します。
庫内の汚れは拭き取ってください。

2

メニューを選択する
ダイヤルを回して、メニューを選択してください。



3



換気の残り時間を表示します。
換気は約3分で終了します。

終

終了音が鳴ったら「換気」の完了
終了後、放置すると約5分後に
自動的に電源が切れます。

こんなときは

お手入れのしかた

お願い	下記のものは使用しないでください。 変形・変色・故障・損傷のおそれがあります。	キャビネットやドア、庫内、操作パネルに水をかけないでください。 さび・故障のおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none">* アルカリ性・弱アルカリ性洗剤* 酸性・弱酸性洗剤* スプレー式洗剤* オープンクリーナー* ガラスクリーナー* クレンザー* 漂白剤(回転皿は使用可能)* アルコール・ベンジン・シンナー* 金属たわし・金属ブラシ	食品カスや水・洗剤などを庫内底面の軸部やレンジ本体のすき間に入れないでください。 故障のおそれがあります。
		市販の電子レンジ清掃剤をご使用になるときは、必ず説明書に書かれた加熱時間を守ってください。 使用後はきれいに拭き取ってください。

お料理がうまくできない

あたため・解凍あたため

仕上がりが熱すぎる

- * 分量が少なすぎませんか。
- * 食品の分量に合った大きさ・重さの容器をお使いください。

汁ものやとろみのある食品を
あたためると、熱いところと
ぬるいところがある

- * 加熱前、加熱後にかき混ぜます。
- * カレー・シチューなどは、加熱の途中で1度取り出してかき混ぜてから残りの時間を加熱すると、加熱ムラが少なくなります。また、具材の種類によって仕上がりは異なります。

タレ付きの食品をあたためると
タレが飛び散る

- * タレは加熱後にかけてください。

煮汁が飛び散る

- * 深めの容器に入れてあたためてください。

解 凍

食品が煮えた

- * 解凍前に庫内や回転皿を十分冷ましましたか。
- * 皿などの容器の上にのせて加熱していませんか。
- * 食品の上からラップなどのおおいはしないでください。
- * 食品の厚みや形が不均一だと、細い部分や薄い部分が煮えやすくなります。

解凍不足でかい

- * 加熱後約3～5分、自然解凍をするときれいに解凍されます。

自動加熱

熱くなりすぎたり、
加熱不足になる

- * 本書で記載している材料・分量・調理方法で行いましたか。
- * 食品の分量に合った大きさ・重さの容器をお使いください。

飲み物

熱くなりすぎる

- * 容器に少ししか入れないと沸とうすることがあります。
容器の7～8分目まで入れてください。

上の方と下の方で
温度が異なる

- * 加熱前、加熱後によくかき混ぜます。

野 菜

うまきゅであがらない

- * 分量が多すぎたり、少なすぎたりしていませんか。
- * ラップの重なり合う部分を下にして加熱していますか。
- * 野菜の大きさをそろえて、重ならないように並べてラップに包んでください。

乾燥したり、ムラがある


- * 洗ったあとの水気を切らない状態でラップに包みます。
- * 葉菜は、葉と茎を交互に重ねてラップに包みます。

根菜が加熱不足になる

- * 加熱後ラップをはずさないで、すぐに上下を返してしばらくおいて蒸らしてください。

故障かな？と思ったら

■修理やアフターサービスを依頼される前に、次のことをお調べください。

⚠ 危険	
 絶対にキャビネットをはずさない 改造・分解・修理をしない	火災・感電・けがの原因になります。
現 象	理 由 (処 置)
動かない	<ul style="list-style-type: none">* 電源プラグが抜けていませんか？* 配電盤のヒューズまたはブレーカーが切れていませんか？* ドアは確実に閉まっていますか？* 表示部に「O」が表示されていますか？ 電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。 ドアを開閉してください。
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none">* 金属容器やアルミホイルなどで食品がおおわれていませんか？
回転皿が回転しない 回転ムラがある	<ul style="list-style-type: none">* 回転皿は正しくセットされていますか？* 食品(容器)が庫内壁面に触れていませんか？* 回転台は開始のタイミングによって、左右どちらにも回ります。
火花が出る 異常音が出る	<ul style="list-style-type: none">* 金属容器や金串などを使用していませんか？* 庫内壁面やドア内側の窓にアルミホイルが触れていませんか？
ドアがくもり、 水が落ちる	<ul style="list-style-type: none">* 食品から出た水蒸気により、ドアの内側がくもることがあります。* 食品から出た水蒸気が多い場合、ドアの内側に水滴がつき、レンジ本体の外部に落ちることがあります。
煙が出たり、 いやなにおいがする	<ul style="list-style-type: none">* 庫内や回転皿に食品カスや油などが付いたままになっていませんか？
加熱中「カチカチ」と 音がする	<ul style="list-style-type: none">* 機械室内のスイッチ切換え音で、故障ではありません。
調理の開始時や調理 中に「ポコン」という 音がする	<ul style="list-style-type: none">* 熱によって庫内壁面が膨張するために起こる音です。 故障ではありません。
何もしていないのに 「カチッ」と音がする	<ul style="list-style-type: none">* 電源が切れる音(自動電源オフ機能の動作音)です。
加熱終了後、 何度もブザーが鳴る	<ul style="list-style-type: none">* 食品の出し忘れをお知らせするブザーです。
加熱終了後、 ファンがまわる	<ul style="list-style-type: none">* 庫内を換気するためにファンがまわることがありますが、 故障ではありません。

こんなときは
お料理がうまくできない／故障かな？と思ったら

仕 様

入 力 電 源		単相100V, 50－60Hz 共用
消 費 電 力		950W(50Hz)／1,300W(60Hz)
高 周 波 出 力		500W・200W相当
発 振 周 波 数		2,450MHz
質 量(重 量)		11.6kg
寸 法	外 形	幅460 x 奥行333 x 高さ265mm
	庫 内 有 効	幅304 x 奥行318 x 高さ192mm
	回 転 皿 直 径	272mm
	コ ー ド 長 さ	約1.4m
区 分 名		A
年 間 消 費 電 力 量		60.1kWh/年
年間待機時消費電力量		0.0kWh/年

※年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。

※「区分名」も法に基づき、機能・加熱方式および庫内容積の違いで分けています。

※実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。

※60Hz(1300W)時は断続運転となるため、消費電力量は、50Hz(950W)時と同じです。

この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。またアフターサービスもできません。

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.

No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

保証書 (別添)

- 保証書は外装箱に添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- この電子レンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管（マグネトロン）は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- 電子レンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。


部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。
販売店にご相談ができない場合は、下記のご相談窓口へ

株式会社 良品計画

お客様室  **0120-14-6404**
平日 10:00～21:00、土・日・祝 10:00～18:00

※良品計画「お客様室」は株式会社 良品計画が運営しております。 ※PHS・IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

日伸工業サポートセンター

 **0570-055-255**
受付時間：平日 10:00～17:00

※上記のお客様ご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますので、ご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

<利用目的>

●お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社 良品計画や日伸工業 株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

●上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

修理を依頼されるときは

19～20ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、日伸工業サポートセンターが修理させていただきます。なお、修理に際しましては保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

■お客様メモ

品 名	電子レンジ
型 番	MJ-ER19A
お買い上げ日	年 月 日
お買い上げ販売店名	電話 () -

お買い上げの際に記入しておいてください。
修理等依頼されるときに便利です。

■ご転居のときは

この電子レンジは、電源周波数50Hz／60Hz共用です。周波数の異なる地域にご転居されても、そのままお使いいただけます。

こんなときは

仕様／アフターサービスについて／お客様ご相談窓口



愛情点検

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！

こんな症状はありませんか。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- キーを押し、調理を開始しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないことがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク（火花）または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中 止

故障や事故の防止のため電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

販売元: 株式会社 良品計画

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3

お客様室  0120-14-6404

平日 10:00~21:00、土・日・祝 10:00~18:00

製造管理元: 日伸工業 株式会社

〒577-0836 大阪府東大阪市渋川町3-2-11